

Waffles crocantes

Ingrédients

- 150g de farinha
- 60g de açúcar
- 1 pitada de sal
- 4 ovos
- 200g de leite integral
- 6g de fermento químico
- 1 colher de chá de aroma de baunilha
- 15g de óleo de girassol

Préparation

1. Ecco uma receita simples e rápida (se excluirmos as 2h30 de descanso da massa, claro!
2.), e perfeita se você procura waffles crocantes!
3. Com esta massa você obterá waffles bem crocantes por fora e macias por dentro.
4. A receita é intencionalmente pouco doce, você pode adaptá-la conforme o acompanhamento dos seus waffles ou simplesmente adicionar açúcar de confeitado após o cozimento.
5. Equipamento: Máquina de Waffle Ingredientes: Eu usei o aroma de baunilha Norohy da Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para 20% de desconto em todo o site (afiliado).
6. Tempo de preparação: 10 minutos + 2h30 de descanso + cozimentoPara uma dúzia de waffles:
Ingredientes: de farinha de açúcar 1 pitada de sal 4 ovos de leite integral de fermento químico 1 colher de chá de aroma de baunilha de óleo de girassol Receita: Misture a farinha, o sal e o fermento.
7. Incorpore as gemas e o óleo, depois o leite e a baunilha.
8. Deixe a massa descansar por no mínimo 2h30.
9. Em seguida, bata as claras em neve e incorpore-as delicadamente na massa anterior.
10. Cozinhe seus waffles conforme o manual do seu aparelho.
11. Agora é só pegar a pasta de avelã, o açúcar de confeitado, o chocolate derretido, o sorvete, o xarope de bordo... e aproveitar!